

Soczek Strata

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6.5 kg (73.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (13.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (1.7%)	80 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	Strata	100 g	0 min	15.3 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Strata	200 g	3 dni	15.5 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	łuska ryżowa	500 g	Zacieranie	---

Czynnik do wody	chlorek wapnia	15 g	Zacieranie	---
-----------------	----------------	------	------------	-----